

BTS SCIENCES & TECHNOLOGIES DES ALIMENTS en alternance

Vous avez
**L'ESPRIT
SCIENTIFIQUE**
et le goût du
challenge ?

Vous préférez
**l'APPLICATION
CONCRÈTE** à
la théorie ?

Vous souhaitez
**INTÉGRER
UNE ÉQUIPE** en
atelier ou dans un
service qualité ?



NOUS AVONS CE QU'IL VOUS FAUT.
**Le BTS sciences & technologie
des aliments**

L'ifria vous propulse dans la vie active

Grâce au BTS STA en alternance vous découvrez les spécificités de chaque filière (céréales, boissons, viande, lait...), vous intégrez un poste en entreprise pendant deux ans.

L'OBJECTIF : vous révéler sur les missions de technicien supérieur en industries alimentaires.

Vous découvrez l'ensemble des domaines de l'entreprise alimentaire (production, qualité, R & D, gestion de projet, analyse de la performance...). Véritable collaborateur d'un service, vous intégrez une équipe et participez à des projets d'amélioration au sein de l'entreprise.

Futur animateur ou manager, vous validez deux ans d'expérience dans votre spécialité.



QUELQUES EXEMPLES DE MÉTIERS :

- Conducteur de ligne/process
- Technicien de fabrication
- Assistant qualité
- Technicien Recherche & Développement

avec L'ifria, façonnez votre avenir

Cette formation en contrat d'apprentissage vous ouvre les portes d'un emploi durable, passionnant, et évolutif au sein d'une équipe industrielle. À la fin du cursus, les apprentis choisissent de poursuivre leurs études (licence pro, formation sup réseau IFRIA, Ecoles d'Ingénieurs...) ou obtiennent pour beaucoup des opportunités de contrat dans leur entreprise d'accueil.

Le BTS STA en alternance est un diplôme de référence pour l'industrie agroalimentaire est conduit à des postes à plus fortes responsabilités techniques.

CHOISISSEZ DE DEVENIR PRO !



Institut de Formation Régional
des Industries Alimentaires

BTS STA, CONTRAT D'APPRENTISSAGE MODE D'EMPLOI

• **FORMATION** : le BTS Sciences et Technologies des Aliments, diplôme de niveau III (BAC + 2), prépare les futurs techniciens de l'industrie alimentaire

• **RYTHME** : 2 semaines en entreprise pour 2 semaines en centre de formation

• **DURÉE** : 2 ans

• **LIEU** : site de Marmilhat Lempdes (63)

• **CRITÈRES D'ADMISSION** : être âgé de 18 à 26 ans et titulaire d'un diplôme de niveau 4 (Bac S, STL, STAV, ST2S, Bac Pro Bio-Industries de Transformation, Brevet Professionnel IA...)

• **RÉMUNÉRATION** : Pourcentage du SMIC selon réglementation en vigueur

Vous acquerez les codes de l'entreprise : travail d'équipe, ponctualité, gestion des aléas techniques, sécurité des équipes, hygiène, contraintes clients...

Le programme

Durant les périodes en centre de formation, vous recevrez des enseignements de la part de formateurs spécialisés et de professionnels des différentes filières. Notre fonctionnement en petits groupes vous assure un suivi individualisé, gage de réussite. Votre programme de formation en 43 semaines (soit près de 40% du temps en centre) comprend :

un enseignement général :

L'entreprise de transformation alimentaire
L'atelier de transformation : conception, performance, sécurité, gestion de production, management...
Le processus de fabrication
La composition et les évolutions des produits alimentaires
Les applications à la spécialité (microbiologie, innovation...)

un enseignement professionnel :

Économie générale
Technique d'expression, de communication, d'animation et de documentation
Anglais
Éducation physique et sportive

DES PROJETS D'APPLICATION :

Projet personnel de formation et mise en situation professionnelle
Module d'initiative locale : logistique

LES "+" IFRIA

L'IFRIA :

• VOUS AIDE À CONSTRUIRE VOTRE PROJET PROFESSIONNEL

• VOUS ORIENTE DANS LA RECHERCHE D'ENTREPRISES

• VOUS PRÉPARE ET VOUS ACCOMPAGNE EN MOBILISANT SON RÉSEAU D'ENTREPRISES PARTENAIRES

VOUS BÉNÉFICIEZ D'UN SUIVI PERSONNALISÉ TOUT AU LONG DE VOTRE FORMATION.

Plus d'informations :
<http://auvergne.ifria-apprentissage.fr/>



Maison de l'Industrie - 9, rue du Bois Joli - 63800 Cournon d'Auvergne
Tél. : 04 73 14 24 88 - Fax : 04 73 14 14 22 - Mail : ifria.auvergne@wanadoo.fr
<http://auvergne.ifria-apprentissage.fr>